

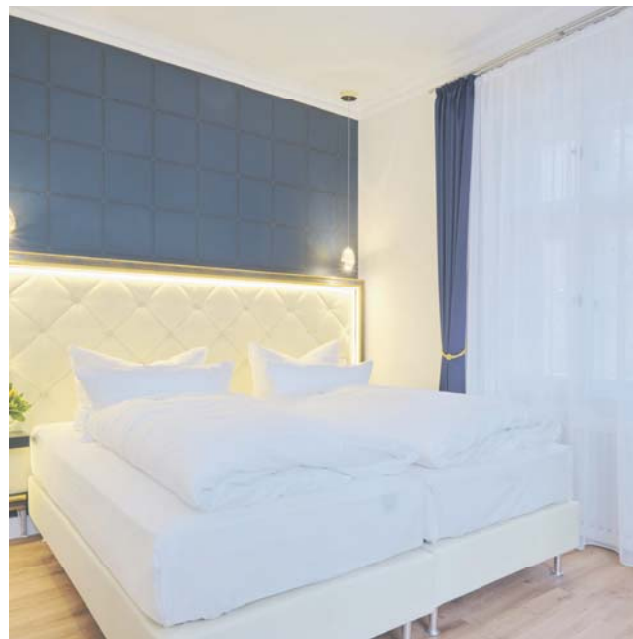
BAD HARZBURG

sönnenresort
ETTERSHAUS ****
SELECTION

aktivität ~ wellness ~ kulinarik



Veranstaltungen
2024



sonnenresort
ETTERSHAUS ★★★★★
SELECTION

**WILLKOMMEN IM SONNENRESORT
ETTERSHAUS!**

Das dürfen Sie erwarten:

- ✓ Beeindruckendes Resort mit historischer Villa um 1910, erbaut von den Architekten Bruno und Max Taut und Franz Hoffmann
- ✓ Modernes, großzügiges Appartementhaus
- ✓ Sonnenterrassen mit Blick zum Burgberg und auf Bad Harzburg
- ✓ 14 individuelle Baumhäuser im alten Baumbestand
- ✓ Über 900 m² lichtdurchfluteter Spa-Bereich
- ✓ Dampfbad, Bio Sauna, Finnische Sauna, Eisbrunnen, Erlebnisdusche und Ruheraum
- ✓ Kombiniertes Innen- und Außenpool
- ✓ Attraktive Harzer Ausflugsziele in der nahen Umgebung
- ✓ Herrliche Wanderwege ab Hotel und Mountainbikerouten
- ✓ Burgberg-Seilbahn, Baumwipfelpfad und Baumschwebbahn
- ✓ Bad Harzburger Sole-Therme in direkter Nachbarschaft





Ihre Veranstaltungsplanung IM SONNENRESORT ETTERSHAUS

Anschrift des Veranstalters

Name, Vorname

Firma

Straße, Hausnummer

PLZ, Wohnort

Telefon / Handy

E-Mail-Adresse

Straße, Hausnummer

Begrüßungsschild

Welche Art von Veranstaltung wählen Sie?

Geburtstag

Hochzeit

HZ

SHZ

GHZ

DHZ

Jugendweihe

Konfirmation

Absolvententreffen

Betriebsjubiläum/-feier

Präsentation

Wann findet Ihre Veranstaltung statt?

Datum

Beginn

kostenfreie Absicherung der
Veranstalter bis 01.15 Uhr

jede weitere Stunde 150,- €

Ihre Veranstaltungsplanung

IM SONNENRESORT ETTERSHAUS



Wie viele Gäste erwarten Sie zu Ihrer Veranstaltung?

Erwachsene

Kinder

Alter

Kinderstuhl

Gesamtzahl der Gäste

Bemerkungen

Wo soll Ihre Veranstaltung bei uns stattfinden?

Restaurant Tauts

1

2

3

Restaurant Ursprung

Welche Sitzordnung wünschen Sie für Ihre Veranstaltung?

Tafel

Einzeltische (4er/6er/8er)

U-Form

L-Form

Stehische

E-Form

Blöcke





Ihre Veranstaltungsplanung IM SONNENRESORT ETTERSHAUS

Welche Verpflegungsleistungen möchten Sie in Anspruch nehmen?

	Uhrzeit	Gäste
Sektempfang		
Sekt/Prosecco am Tisch		
Sekt/Prosecco trocken		
Sekt/Prosecco halbtrocken		
alkoholfreie Getränke		
Sonderwünsche		

Canapées je 2,80 €

Räucherlachs		
Mailänder Salami		
Französischer Weichkäse		
Serrano Schinken		
Anzahl Canapées		

Kaffee/Kuchen

	Uhrzeit	Gäste		
Nachmittagskaffee				
Kuchen (s. Anlage)		Kuchen selbst	Berechnung pro Gast	€
Hochzeitstorte			Tisch vor dem Buffet	anderer Ort
Schlagsahne pro Portion 1,00 €			Portionen	

Ihre
Veranstaltungsplanung
 IM SONNENRESORT ETTERSHAUS



Buffet/Menü

	Uhrzeit	Gäste		
Buffet (s. Anlage)				
Buffetänderungen				
abräumen der warmen Buffetanteile			ganzen Abend warm halten	
Menü (s. Anlage)			servieren	Vorlegeservice
		Vorspeise		
		Zwischengang		
		Hauptgang		
		Dessert		

Mitternachtskaffee/Mitternachtsimbiss

	Uhrzeit	Gäste		
Mitternachtskaffee				
Kuchen (s. Anlage)		Kuchen selbst	Berechnung pro Gast €	
Hochzeitstorte		Tisch vor dem Buffet	mit Fontänen	ohne Fontänen
		Wagen reinfahren	mit Fontänen	ohne Fontänen
Eisbombe		Tisch vor dem Buffet	mit Fontänen	ohne Fontänen
Mitternachtsimbiss		Wagen reinfahren	mit Fontänen	ohne Fontänen



Ihre Veranstaltungsplanung IM SONNENRESORT ETTERSHAUS

Welche Zusatzausstattung/technische Ausstattung benötigen Sie?

Getränkemenu		selbst
Menükarte		selbst
Geschenketisch		
Vasen		Brautstrauß
Tisch für Gästebuch		
Beamer	25,00 €	
Mikrofon	20,00 €	
Rednerpult	15,00 €	
Fackeln	20,00 - 60,00 €	
Pinnwand/Flipchart	15,00 €	
Feuerwerk	siehe Angebot	
Sonderwünsche		

Welche Dekoration wünschen Sie für Ihre Feier?*

Art der Kerzenständer	1. flammig	3. flammig	5. flammig	Ände- rungen
Farbe der Kerzenständer				
Farbe der Servietten		Bruchart		
Tischband	nein	ja	Farbe	
Blumen einzeln mit etwas Grün			Farbe	
Gestecke		rund	länglich	
Blumengesteck Buffet	nein	ja	Farbe	
Blumenpreis				
Sonderwünsche				

*absolute Konfettiverbot

Ihre
Veranstaltungsplanung
 IM SONNENRESORT ETTERSHAUS



Selbst organisierte musikalische Unterhaltung	
Disco	Aufbau/Uhrzeit
Band (Personenzahl)	
Sonderwünsche	
Bezahlung (keine Kreditkartenzahlung möglich)	
Barzahlung	
EC-Kartenzahlung	
Rechnung	
Vorkasse	
Rechnungsadresse	
Vorname, Name	
Straße	
PLZ, Ort	
Land	
Zimmerreservierungen	
an der Rezeption	
keine Reservierung	
Gesamtrechung	
Frühstück extern	27,50 € pro Person
Frühstückszeiten	07.00 – 10.30 Uhr



Ihre *Veranstaltungsplanung*

IM SONNENRESORT ETTERSHAUS

geschätzte Gebühren

Speisen

Getränke

Set Up / Zusatzausstattung

Dekoration

Verpflegungsleistungen

Raummiete

Übernachtung

Reinigungsgebühren

TOTAL

BANKETTLEITER: Frank Wyszowski
E-MAIL: frank.wyszowski@sonnenhotels.de
REZEPTION: Tel. +49(0)5322 787890
E-MAIL: fo@sonnenhotel-ettershaus.de

Wir bitten Sie 4 Wochen vor Veranstaltungstermin um Terminvereinbarung zur ausführlichen Endabstimmung aller organisatorischen Punkte.

Stornierung der Feier: Bei rechtzeitiger Stornierung (nicht weniger als 4 Wochen vor dem Termin) werden Ihnen keine Stornogebühren berechnet. Bei Stornierung einer Veranstaltung in unserem Haus im Zeitraum von weniger als 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin werden Ihnen 60% der vereinbarten Pauschale in Rechnung gestellt!

Etwaige Gästezahländerungen sind bis 1 Woche vor Beginn der Veranstaltung kostenfrei möglich. Danach berechnen wir 100% der vereinbarten Pauschale für z.B. das Essen oder die Getränke.

Datum, Unterschrift Sonnenresort Ettershaus

Datum, Unterschrift Veranstalter





TORTEN

Stachelbeer-Baiser-Torte
Himbeer-Sahne-Torte
Goldtröpfchen (Käse Baiser)
Heidelbeer-Torte
Rotkäppchen-Torte
Erdbeer-Joghurt-Torte
Schwarzwälderkirsch-Torte

34,90 €
Ø 28 cm

OBST-KUCHEN

Pflaumenkuchen mit Zimt und Streuseln
Kirschstreusel
Apfelstreusel

29,90 €
Ø 28 cm

BLECHKUCHEN

Schokoladenkuchen
Buttermilchkuchen mit Kokos
Bienenstich
Marmorkuchen

24,50 € (ca. 20 Stücke)



BUFFET URSPRUNG

Hausgemachte Anti Pasti
Roastbeef rosa
mit Sahnemeerrettich
Gefüllte Eier, geräuchertes Forellenfilet
Schinkenvariationen
mit Honigmelone
Buntes Salatbuffet
mit verschiedenen Dressings
Käseauswahl mit Feigensenf

Kalbsconsommé
mit Spargel und Eierstich
Rinderhüfte vom Holzkohlegrill in Rahmchampignon
Mandelbrokkoli, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln
Putencurry
Basmatireis, junge Erbsen
Gegrilltes Lachsfilet, Blattspinat,
Kirschtomaten
Gemüselasagne,
Parmesan

Harzer Waldbeerenragout
mit Vanillesauce
Weinschaumcreme
Schokoladenmousse

ca. 40,00 € p. P.

MEDITERRAN

Gebratene Kräuter-Pilze am Spieß
Italienische Hackbällchen
in Tomaten-Basilikum-Sugo
mit Frischkäse gefüllte Champignons
Vitello Tonnato
Feigen und Pflaumen im Speckmantel
Insalata Caprese
Parmaschinken mit Honigmelone
Hausgemachte Antipasti
Käseauswahl

Weißer Tomaten Consommé
mit Basilikum Croutons

Gefüllter Kalbsrücken, Knoblauch, Ziegenkäse,
grüner Spargel und Rosmarinkartoffeln
Gegrilltes Doradenfilet,
Fenchel-Orangengemüse
und Risotto "Milanese"
Mediterraner Kartoffelgratin
Fusseloni mit Brokkoli in Sahnesauce
und Ricotta gratiniert

Himbeermascarpone im Glas,
Erdbeer-Tiramisu
Panna Cotta mit Mango-Minzragout

ca. 50,00 € p. P.



TYPISCH HARZ

Hirschschinken mit Preiselbeersahne
 Geräucherte Harzer Forelle
 mit Sahnemeerrettich
 Eingelegter Harzer Handkäse
 Harzer Hausschlachteplatte
 mit eingelegtem Gemüse
 Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Harzer Schiebensuppe
 mit Roggenbrot

Schweinefilet in Altenauer Altbiersauce
 Gebratener Zander mit geschmorten
 Kirschtomaten und Bacon
 Kartoffelgratin, Kniester
 Prinzessbohnen, Bunte Karotten
 Deftige Vegane Krautpfanne mit mariniertem Saita

Harzer Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
 Hausgemachte Windbeutel, Vanillecreme
 und marinierten Kirschen

ca. 38,00 € p. P.

EXKLUSIV ETTERSHAUS

Hummerterrine mit Wakamé
 und gerösteten Sesam
 marinierte Riesengarnelen
 Mesclunsalat
 Parmesan
 Hirschpastete
 mit Sauce Cumberland
 Hausgebeizter Lachs
 mit Senf-Dillsauce
 Hausgemachte Anti Pasti
 Insalata Caprese, Schinken und Käsevariationen
 Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Consommé
 mit Steinpilzroulade und Gemüsestreifen

Chateau Briand mit Sauce Béarnaise
 und allerlei Gemüse
 Lachs-Spinat-Lasagne
 Saltim Bocca vom Kalb in Barolo Sauce
 Gegrilltes Doradenfilet auf mediterranem Gemüse
 Vegetarisches Gemüseragout mit Soja,
 grünem Spargel und Blätterteig
 Kartoffelkroketten und Rosmarinkartoffeln,
 Risotto "Milanese"

Welfencreme
 Tiramisu
 Mousse au Chocolat
 Creme Brûlée, Exotische Obstplatte

ca. 57,00 € p. P.



URSPRUNG

APERITIFS

HUGO	0,20 l	7,50 €
Prosecco Holunderblüten-Sirup Frische Minze Wasser		
APEROL SPRIZZ	0,20 l	7,50 €
Prosecco Aperol Orange Wasser		
MARTINI BIANCO	0,05 l	4,95 €
MARTINI DRY	0,05 l	4,95 €
WILDBERRY LILLET		
Frische Beeren	0,20 l	7,50 €
AMERETTO SOUR	0,20 l	7,50 €
Amaretto Zitronensaft Orangensaft		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BAD HARZBURGER MINERALWASSER

Classic	0,25 l	3,25 €
	0,75 l	7,50 €
Medium	0,25 l	3,25 €
	0,75 l	7,50 €
Still	0,25 l	3,25 €
	0,75 l	7,50 €

ALTENAUER KRÄUTERLIMO	0,33 l	3,60 €
ALTENAUER BEERENLIMO	0,33 l	3,60 €

PEPSI COLA	0,20 l	2,95 €
	0,50 l	6,20 €
PEPSI COLA LIGHT	0,20 l	2,95 €
	0,50 l	6,20 €
MIRINDA	0,20 l	2,95 €
	0,50 l	6,20 €
SEVEN UP	0,20 l	2,95 €
	0,50 l	6,20 €
APFELSCHORLE	0,20 l	2,95 €
	0,50 l	6,20 €
FEVERTREE TONIC WATER	0,20 l	3,60 €
SCHWEPES TONIC WATER	0,20 l	3,30 €
SCHWEPES GINGER ALE	0,20 l	3,30 €
SCHWEPES BITTER LEMON	0,20 l	3,30 €



RAUCHSAFT SPEZIALITÄTEN

ORANGENSAFT	0,20 l	3,50 €
APFELSAFT Naturtrüb	0,20 l	3,50 €
BANANENNEKTAR	0,20 l	3,50 €
KIRSCH	0,20 l	3,50 €
KIRSCH-BANANENSAFT	0,20 l	3,50 €
alle Säfte auch in Groß	0,50 l	5,50 €

BIER VOM FASS

STARNBERGER Hell	0,30 l	4,20 €
	0,50 l	6,60 €
ALTENAUER Dunkel	0,30 l	4,20 €
	0,50 l	6,60 €
ALTENAUER Hexenbräu	0,30 l	4,20 €
	0,50 l	6,60 €

FLASCHENBIERE UND MISCHGETRÄNKE

KÖNIG LUDWIG Weizen Dunkel	0,50 l	6,60 €
KÖNIG LUDWIG Weizen Hell	0,50 l	6,60 €
KÖNIG LUDWIG Weizen Alkoholfrei	0,50 l	6,60 €
KROMBACHER Alkoholfrei	0,33 l	4,20 €
RADLER	0,30 l	4,20 €
vom Starnberger Hell	0,50 l	6,60 €
COLABIER	0,30 l	4,20 €
vom Starnberger Hell	0,50 l	6,60 €

HEISSGETRÄNKE

Wahlweise mit Hafermilch oder Kuhmilch

CAFÉ CREMA	3,60 €
CAFÉ CREMA Groß	4,20 €
CAPPUCCINO	4,00 €
CAPPUCCINO Groß	4,90 €
MILCHKAFFEE	4,30 €
LATTE MACCHIATO	4,00 €
LATTE MACCHIATO mit Sirup	4,50 €
ESPRESSO	2,95 €
ESPRESSO doppelt	4,10 €
ESPRESSO Macchiato	3,15 €
ESPRESSO Macchiato doppelt	4,90 €
HEISSE SCHOKOLADE	3,90 €
HEISSE SCHOKOLADE mit Sahne	4,20 €
BAILEYS LATTE Macchiato 2cl Baileys	5,90 €
VERSCHIEDENE SORTEN TEE	3,90 €
BRÜHKAFFEE	2,50 €





LONGDRINKS / COCKTAILS

GIN TONIC	0,20 l	6,90 €
GIN TONIC deluxe	0,20 l	9,90 €
WHISKEY COLA	0,20 l	6,90 €
SWIMMING POOL	0,20 l	7,00 €
CAIPIRINHA	0,20 l	7,00 €
PINA COLADA	0,20 l	7,00 €

DIGESTIFS

GIN

The Duke Munich Bio Gin	2 cl	45%	5,90 €
Gin Sul	2 cl	43%	5,90 €
Hendricks Gin	2 cl	44%	5,90 €
Monkey 47	2 cl	47%	5,90 €
Bombay Gin	2 cl	47%	5,90 €

WHISKY

Slyrs Bavarian Whisky	2 cl	43%	6,50 €
Talisker Skye	2 cl	45%	6,50 €
Gentleman Jack	2 cl	40%	6,00 €

RUM

Ron Zacapa	2 cl	40%	6,80 €
Diplomatico Rum	2 cl	40%	6,50 €

LIKÖRE UND KLARE BRÄNDE

Der Geistliche	2 cl	40%	4,00 €
Römmerts Kräuterle	2 cl	25%	4,00 €
Schierker Feuerstein	2 cl	35%	2,60 €
Jägermeister	2 cl	35%	3,50 €
Berliner Luft	2 cl	18%	3,50 €
Pfefferminz	2 cl	18%	3,50 €

MICHAEL SCHEIBEL EDEL-BRÄNDE & SPIRITUOSEN

ALTE ZEIT

- Edel Williams	2 cl	40%	9,50 €
- Wilder Berg-Kirsch	2 cl	44%	9,50 €
- Wilder Berg-Pflaume	2 cl	44%	9,50 €
FUTURE OF TASTE - Genie	2 cl	35%	9,50 €
THE ORIGINAL	2 cl	43%	9,50 €



OFFENE WEISSWEINE

CUVÉE SCHEU DICH NICHT QUALITÄTSWEIN

0,20 l 8,90 €

halbtrocken – Weingut Thürkind

0,75 l 32,00 €

Fruchtig, leicht und ein Wein für alle Tage mit Aromen von Pfirsich, reifer Ananas und sommerlichen Früchten. Eine Erinnerung an die Scheurebe, aber mal anders gedacht – einfach lecker.

SILVANER QUALITÄTSWEIN TROCKEN

0,20 l 8,90 €

trocken – Weingut Römmert

0,75 l 32,00 €

Der Silvaner ist ein ganz besonders interessanter Wein geworden. Beste Trauben aus unseren Volkacher Weinbergen bilden die Grundlage dafür. In der Nase überzeugt er mit Noten von reifer Birne und feiner Minze. Dieser Silvaner ist am Gaumen fein und komplex, dezent in der Säure und lang im Abgang. Schlank, zart in der Frucht, ein typischer Silvaner eben. Die Farbe, ein helles Strohgelb mit deutlich grünen Reflexen rundet den Gesamteindruck perfekt ab.

KERNER QUALITÄTSWEIN

0,20 l 7,95 €

lieblich – Pünderricher Marienberg Ralf Kühn

0,75 l 29,50 €

Feinfruchtig und saftig mit den Aromen gelber Früchte und einer dezenten Restsüße.

ROSALIE DW

0,20 l 8,40 €

trocken – Weinhaus Pawis

0,75 l 30,50 €

Kräftige Farbnuancen im Stile eines Claret aus dem Bordeaux. Passend zur Farbe dunkle, rote, kirschige Aromen und robuste Erdbeerfrucht. der Name des Weines Rosalie stammt aus dem schönsten Weihnachtsmärchen der Neuzeit und hat etwas mit Haselnüssen zu tun. Den Wein unbedingt gut gekühlt genießen.



OFFENE ROTWEINE

TROLLINGER QUALITÄTSWEIN

0,20 l 7,95 €

trocken – Privatkellerei Hirsch

0,75 l 30,50 €

Das schwäbische Original - herrliche Fruchtaromen von Johannisbeere und Sauerkirsche in einem hellroten Wein. Vegetabile Noten am Gaumen.
– richtig Kraft auf der Zunge.

ROTWEIN CUVÉE QUALITÄTSWEIN BIO

0,20 l 8,40 €

halbtrocken – Weingut Sander

0,75 l 30,50 €

Natürlich Rotweinpower – mild und samtig mit den gehaltvollen Aromen roter Beeren in einem harmonischen Geschmackserlebnis. Delikate Würznoten in weichem Tannin.
– tiefdunkler Genuss

PRIMITIVO GRAN MAESTRO ROSSO PUGLIA IGB

0,20 l 7,95 €

trocken – Cieco e terra spa

0,75 l 29,50 €

Ein italienischer "Klassiker" neu definiert – vollfruchtige Aromen von Beeren und Kirschen zeigen sich in einer herrlichen Fruchtsüße. Samtig mit delikaten Kräuternoten in einem finessreichen Finale – Genuss im Stil eines Appassimento.

UNSERE SELECTION STANDORTE

AUF EINEN *Blick.*



**Sonnenresort
Ettershaus**

Nordhäuserstraße 1
38667 Bad Harzburg

[INFO@SONNENRESORT-
ETTERSHAUS.DE](mailto:INFO@SONNENRESORT-
ETTERSHAUS.DE)

www.sonnenhotels.de
+49 (0) 5322 – 78 78 90